

# GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2012

*INTENSO E AVVOLGENTE*

Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa. Chardonnay in purezza, affascinante, appagante, suggestivo. Una grande Riserva, icona per eccellenza delle bollicine italiane, il Giulio Ferrari è capace di vincere la sfida del tempo.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**ASPETTO:** L'aspetto luminoso e lucente dell'oro puro si accende di bollicine sottilissime e ritmiche, magiche.

**PROFUMO:** La freschezza dell'albicocca, del pompelmo giallo, della scorza di limone e di fiori gialli di campo, mandorla e menta si alterna a riconoscimenti più complessi ed evolutivi, come il miele di tarassaco, il pan-brioche e il talco.

**GUSTO:** Il sorso è spiazzante per intensità e forza, per avvolgenza e lunghezza. Nella sua ricchezza, si mantengono esatte le proporzioni, senza mai alcun eccesso. Il perfetto bilanciamento del dosaggio riesce a esaltare tutte le componenti del vino, rendendolo estremamente ricercato. Il finale è in continua tensione. Regala persino note esplorative di genziana, di iodio e di delicata affumicatura

### DENOMINAZIONE

Trentodoc

### DOSAGGIO

Extra-Brut

### UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte a metà settembre.

### AFFINAMENTO

Un minimo di 117 mesi sui lieviti.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

### FORMATI DISPONIBILI

0,75L

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C

### ABBIAMENTO GASTRONOMICO

Un vino capace di consacrarsi al mito. Un vino perfetto con frutti di mare, crostacei, ostriche, ma anche con tartufi, piatti raffinati e gourmet. Ottimo calice per tutte le migliori conversazioni conviviali.